



Zutaten:

2 kg Tomate(n)
 1 Handvoll Rucola
 1 Kn Knoblauch
 2 EL Olivenöl
 2 EL Gemüsebrühe
 1,2 l Wasser
 nach Belieben Meersalz
 nach Belieben Pfeffer, schwarz



Le Creuset Backblech hoch



ASA Pasta-/Suppenteller à Table ligne noire



Cilio Kochlöffel Toscana Olivenholz



Kahla Aronda Suppenteller 23 cm in weiß



PEUGEOT Salzmühle Paris u'select Edelstahl



GRAEF Stabmixer HB 501 in weiß



WMF Saucenlöffel Profi Plus



BK Kochtopf Conical Cool

1

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

2

Die Tomaten (Mischung aus normalen Tomaten und Kirschtomaten) waschen und die Knoblauchknolle einmal quer halbieren.

3

Alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem Olivenöl beträufeln.

4

Für 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen anrösten.

5

Danach die Knoblauchzehen aus der Schale trennen und zusammen mit den Tomaten in einen Kochtopf geben.

6

Die Gemüsebrühe, sowie das Wasser hinzugeben und bei hoher Hitze aufkochen.

7

Die Hälfte des Rucolas unterheben. Alles mit einem Pürierstab zu einer cremigen Suppe mixen.

8

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 5 Minuten köcheln lassen.



Die Suppe mit etwas Rucola und Salz garnieren.

Dieses Gericht ist auch perfekt für den eigenen Vorratsschrank geeignet. Wer im Sommer mit einem Mal zu viele Tomaten hat, kann sie auf diese Weise einkochen. Oder aus eigenen eingekochten Tomaten die Suppe in Rekordgeschwindigkeit herstellen.